

RAPHAELA DIAS ROSA

Alameda das Palmeiras, 72 Jardim Joana Darc –São Paulo/SP
Telefone: (11) 94292-9133
E-mail: Raphaeladiasrosa@gmail.com
20 anos, Solteira.

OBJETIVO: Estágio, Balconista, Operador De Caixa, Recepcionista.

FORMAÇÃO ACADEMICA Farmácia – Unip

Cursanso 5° semestre – ead noturno
Previsão de conclusão: Julho de 2024

Técnico em Administração de Empresas – Etec Getúlio Vargas

Conclusão: Dezembro de 2021

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

ESTÁGIO – AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Empresa: GLOBALMAR 09/2020 ATÉ 01/2022

Responsável pela emissão de nota fiscal e etiquetas dos Marketplaces (MERCADO LIVRE, SHOPEE, MAGAZINE LUIZA, AMAZON, B2W E CNOVA); Criação de anúncios; Edição de fotos, vídeos e áudios; Criação de artes e textos para posts; conferia e embalava as mercadorias e criação planilhas e relatórios; Separar e embalar produtos para envio via transportadora ou Marketplaces; Preencher planilha de quebra de caixa diariamente.

ASSISTENTE COMERCIAL

Empresa: GLOBALMAR 01/2022 - ATUALMENTE

Responsável por emissão de NF, devolução de produtos, lançamentos de entrada e saída, contato com fornecedores externo (contabilidade e departamento pessoal), edição de foto e video. Criação de anúncio em marketplace (Mercado Livre, shopee, b2w, Via varejo e Magazine Luiza), gestão de planilhas, recursos humanos, controle de estoque, analisar a organização no contexto externo e interno; identificar oportunidades e problemas; definir estratégias; apresentar proposta de programas e projetos.

ESTÁGIO – Análise Farmacêuticas Básicas e Assistência Farmacêutica.

Empresa: VCD RIOS FARMACIA– 60 horas.

Auxiliava no controle de recebimentos de medicamentos; validação da qualidade dos medicamentos e dispensação dos medicamentos; interpretava textos e bulas sobre medicamentos; participei da implementação de POP's; Elaboração de mapas de riscos e interpretação de exames laboratoriais.

ESTÁGIO – Análise de Alimentos

Empresa: SAPPORRO INDÚSTRIA – 60 horas.

Qualidade dos produtos alimentícios; Análise de amostra de produtos alimentícios; Especificações de embalagens, normas e procedimentos envolvendo alimentos; análise de matéria-primas alimentícia em processo de desenvolvimentos como corante, estabilizantes, flavorizantes e conservante e análise de microbiologia de produtos alimentícios.

ESTÁGIO – Análise Clínica

Empresa: CEPAC – Centro de diagnóstico LTDA – 60 horas.

Acompanhei a análise de diagnósticos clínicos; Acompanhei a análise de resultados e exames laboratoriais; Acompanhei a inclusão de pacientes em estudoclínico; Acompanhei diariamente as análises de diferentes matrizes biológicas; Realizou o exame de presença de microrganismos; Realizou o exame de lâminas de citologia; Acompanhei os pacientes para a realização do exame laboratorial e toxicológico

CURSOS

- **MARKETING DIGITAL** - Descubra como construir e monitorar uma estratégia de marketing digital para alavancar o seu negócio.
- **GESTÃO FINANCEIRA** - Importância da gestão financeira, Fluxo de caixa, Controlando o giro de caixa, Controle e análise de estoques.
- **ESTRATÉGIA FINANCEIRA PARA O CRESCIMENTO** - Análise atual do dre, análise atual do balanço patrimonial, construção do dre projetado, construção do balanço projetado e necessidade de capital, alternativas para adquirir este capital.
- **COMO CAPTAR RECURSOS PARA O SEU NEGÓCIO** - As principais características dos financiamentos, O capital empreendedor, O passo a passo para a obtenção de financiamento.
- **COMO CONTROLAR O FLUXO DE CAIXA** - Cuidando do Caixa, Cuidados com as contas a pagar e a receber, Planilha de fluxo de caixa.
- **FUNDAMENTOS DO DESIGN GRÁFICO** - FUNDAÇÃO BRADESCO
- **PREPARAÇÃO PARA O MUNDO DE TRABALHO** - SENAI

RESUMO DAS QUALIFICAÇÕES

- Conhecimento Avançado no Word, Excel e Power Point.
- Inglês intermediário – CCAA (Cursando)
- Photosopp e edição de video.

PERFIL

Possuo Curso Técnico de Administração completo; Possuo também Auxiliar administrativo e Marketing com 2 anos de experiência, aprendo rápido e sou proativa.. Atualmente Curso Ensino Superior em Farmácia e estou em busca de novas oportunidades de trabalho para adquirir conhecimentos novos e me ingressar na área.